

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 46, Novembre 2006

Il Potere della Suggestione

Di vino se ne parla un po' ovunque, oramai considerato un argomento attuale e di tendenza, ogni mezzo di comunicazione riserva puntualmente uno spazio alla bevanda di Bacco. Televisione, quotidiani, radio, internet e riviste dedicano al vino ampi spazi di visibilità. Che il vino sia indissolubilmente legato alla nostra cultura è fuori di ogni dubbio, un motivo che probabilmente giustifica la sua imponente presenza nella comunicazione di massa. Parlare di vino, non c'è dubbio, fa bene al vino, a patto che lo si faccia onestamente, correttamente e con criterio, sotto ogni aspetto e con lealtà. Quello che invece fa meno bene al vino sono certi atteggiamenti saccenti che inevitabilmente si caricano di esagerazione, trasformando il vino in qualcosa che non è, come se si volesse a tutti i costi fare credere che il ferro sia come l'oro. Non c'è dubbio che essere nella ribalta, davanti a un pubblico più o meno interessato e più o meno disposto ad ascoltare in modo critico certe scempiaggini, offra una ghiotta tentazione per allestire un patetico spettacolino, perfino convinti di apparire credibili, autorevoli e indiscutibili.

Ma il vino - oltre ad essere principalmente una bevanda - è essenzialmente un'emozione, un'esperienza soggettiva nella quale ognuno trova qualcosa di diverso da chiunque altro. Non siamo tutti uguali. C'è chi è disposto ad ascoltare e a fare propri i sontuosi commenti degli altri, che con aria saccente ed esperta hanno la pretesa di convincere chiunque con il loro infallibile giudizio. Molto spesso, nel dubbio dell'ignoranza e del disagio, è sempre meglio buttarsi nella corrente di pensiero che va per la maggiore, tanto per non fare brutte figure e conformarsi alla maggioranza, così da avere l'impressione di *essere nel giusto*. Dal punto di vista sociale, appartenere a un gruppo che si identifica in specifiche filosofie, correnti di pensiero e stili di vita, suscita molto interesse negli esseri umani, come se bastasse questo per avere una propria identità e dignità, in altre parole, di essere accettati. Qualcosa che, non c'è dubbio, ritroviamo anche nel vino, il quale diviene elemento di identificazione per i suoi sostenitori.

Quanto conta il potere della suggestione nella comunicazione del vino? La suggestione nel vino ha un ruolo importante, come in qualunque altro prodotto, come in qualunque

altro tipo di mercato. Un esempio su tutti è rappresentato dai cosiddetti *bevitori di etichette* che considerano, prima di tutto, il produttore e ciò che è scritto nell'etichetta della bottiglia e poi il suo contenuto. Peggio ancora, quelli che si appassionano a certe etichette e certi vini senza mai averli assaggiati, senza nemmeno avere visto da vicino la bottiglia. Potere della suggestione! Basta essere convincenti nel dire che un certo produttore o un certo vino sono di alta qualità, di impeccabile eleganza e prestigio, e tanto basta per creare un convinto e diffuso pensiero anche senza fornire o avere prove oggettive sui fatti. Convinzioni che poi dilagano e creano altre suggestioni: un modo sicuro per creare un mito. Un passaparola che a ogni passaggio si ingigantisce fino a farlo diventare quasi surreale, un'illusione ben lontana dalla realtà che si manifesta in tutta la sua normalità, quando finalmente si ha la possibilità di provarlo personalmente. Qualcosa che accade, ovviamente, solo a pochi fortunati.

In realtà questa esagerata suggestione potrebbe anche creare un effetto negativo in quei soggetti che, dotati di un po' di senso critico, hanno finalmente la possibilità di assaggiare il vino dei loro desideri e, carichi di aspettative fin troppo fantastiche, dopo averlo assaggiato restano delusi e tutto ciò che riescono a dire è «tutto qui?». La delusione diviene ancora maggiore quando si scopre che esistono tanti vini venduti a prezzi decisamente inferiori e che non hanno nulla da invidiare ai più blasonati vini. Inoltre, facendo le dovute considerazioni in materia di prezzo, se a un vino da 10 euro si perdonano certi difetti, a un vino da 100 euro non si perdona proprio niente, nemmeno il più leggero dei difetti. In fin dei conti, se un produttore chiede molto per i suoi vini, deve anche essere di-

Sommario

Il Potere della Suggestione	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Tokaj - Tokay	3
GUSTO DIVINO	
Nebbiolo a Confronto	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Prunotto	11
Giornale di Cantina	14
EVENTI	
Notiziario	15
IL CAVATAPPI	
Fare il Vino: l'Anidride Solforosa	16
NON SOLO VINO	
La Patata	18
Aquavita	20
Wine Parade	20

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavita ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste ad un amico o ad un'amica

sposto a dare altrettanto: non è ammissibile che con la sola suggestione dell'alto prezzo si possa sperare che i consumatori si accontentino di una presunta qualità venduta *sulla parola*, o meglio *sul prezzo*. Non sempre il prezzo più alto fa la qualità.

C'è inoltre da chiedersi a quali deleteri effetti portano le suggestioni provocate da alcuni "esperti", forti del pulpito offerto dalla televisione, si sentono in diritto di dire le stupidaggini più clamorose convinti perfino di essere credibili. Si badi bene, non intendiamo attaccare i programmi televisivi che parlano di vino, non intendiamo fare di un'erba tutto un fascio. Tuttavia sarebbe opportuno che ci fosse qualcuno capace di controllare l'attendibilità e la competenza di certi personaggi che giunti alla notorietà del piccolo schermo, non sanno fare di meglio che aprire bocca e dare fiato. Per rendere meglio l'idea, portiamo, a titolo di esempio, due episodi ai quali si è potuto assistere in due programmi televisivi. Il primo riguarda un cuoco che, dopo avere terminato la preparazione di un risotto con gamberetti e zucchine, alla domanda del conduttore sul vino da abbinare al suo piatto, il saccente cuoco, senza nemmeno esitare - ma anche senza riflettere - ha consigliato trionfante un Amarone della Valpolicella! *De gustibus non disputandum est*, ma in questo caso dire che si sta esagerando è davvero poco! È come affrontare un esercito di formiche con il lanciafiamme!

E che dire di quel competente esperto di vini - così era stato presentato dalla conduttrice - che in un altro programma televisivo sosteneva che non esistevano differenze fra il Bordeaux e il Barolo? Niente male, non c'è che dire! In fin dei conti, entrambi sono vini, su questo non c'è dubbio! Chissà se l'alto esperto abbia mai assaggiato questi due vini, o meglio se abbia avuto l'opportunità di compararli in due calici diversi: basta solo guardarli, senza indagare oltre, per capire che si tratta di due vini completamente diversi. Almeno in questi due casi, c'è da augurarsi che la suggestione eventualmente ricercata da questi indispensabili consigli serva a fare aprire gli occhi anche ai meno accorti. Non solo: questo tipo di informazione è certamente lesiva al vino, alla sua cultura e alla sua tradizione: il suo unico scopo è quello di creare un'ignoranza diffusa fra i consumatori più sprovveduti che, non avendo né la competenza né la possibilità, finiscono per credere affidandosi alla competenza di chi si ritiene più competente. Il vino è una bevanda emozionale e per ognuno rappresenta qualcosa di diverso e nessuno ha il diritto di criticare i gusti degli altri o pretendere di cambiarli. Ecco perché il modo migliore per capire un vino è quello di stappare la bottiglia, versarlo nel calice, ascoltare la sua storia e lasciarsi trasportare dalla sua personale e unica suggestione.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: www.DiWineTaste.com E-Mail: Editorial@DiWineTaste.com

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2006 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a Editorial@DiWineTaste.com

La Posta dei Lettori

In questa rubrica vengono pubblicate le lettere dei lettori. Se avete commenti o domande da fare, esprimere le vostre opinioni, inviate le vostre lettere all'indirizzo Mail@DiWineTaste.com oppure utilizzare l'apposito modulo disponibile nel nostro sito.

Produco alcuni ettolitri di vino rosso per consumo familiare. Premettendo che non aggiungo metabisolfito di potassio, questo vino rosso si mantiene bene fino a marzo-aprile, quindi assume un sapore sgradevole e un colore marrone. Per evitare questo inconveniente, ritenete opportuno aggiungere metabisolfito di potassio così da consentire la conservazione per almeno un anno?

Giancarlo Ottaviani – Genga, Ancona (Italia)

L'anidride solforica in enologia svolge un ruolo fondamentale e indispensabile, anche nella produzione dei vini rossi. L'impiego dell'anidride solforica, nella forma di metabisolfito di potassio o di altre sostanze chimiche, è utile anche nel trattamento iniziale del mosto. L'anidride solforica migliora infatti l'estrazione dei tannini e del colore dalle bucce delle uve rosse durante la macerazione, operando, fra l'altro, anche una positiva selezione dei lieviti che attiveranno la fermentazione alcolica. L'anidride solforica è inoltre utile per la corretta conservazione, salute e stabilità del vino, prevenendo, fra l'altro, deleterie ossidazioni, anche nel caso di vini rossi. È sempre opportuno e raccomandabile l'impiego di anidride solforosa ogni volta che si procede con un travaso, poiché il contatto con l'aria e con l'ossigeno costituisce sempre un serio fattore di rischio per la corretta conservazione del vino. Una precauzione che è consigliabile e indispensabile per ogni tipo di vino, anche per quelli rossi.



Qual è il metodo migliore per conservare una bottiglia di vino aperta?

Dacey Newell – Mogadore, Ohio (USA)

La conservazione di una bottiglia di vino aperta e non consumata completamente è un problema frequente fra gli appassionati di vino. Una volta aperta, indipendentemente dal sistema di conservazione utilizzato, è sempre preferibile consumare il vino rimanente nella bottiglia entro due o tre giorni. Il vino è un prodotto "vivo" facilmente deperibile al contatto con l'ossigeno, pertanto il problema principale nella conservazione è quello di mantenerlo in contatto con la quantità minore possibile di aria. Esistono diversi sistemi per limitare questo inconveniente, dai tappi che consentono l'eliminazione di gran parte dell'aria contenuta nella bottiglia per mezzo di una pompetta, alle bombolette di azoto da spruzzare sulla superficie del vino all'interno della bottiglia. Si può eventualmente conservare la bottiglia in frigorifero, opportunamente chiusa con un tappo di sughero, meglio ancora con un tappo che consente di creare un parziale sottovuoto, e grazie alla bassa temperatura, i processi di degradazione e di ossidazione saranno rallentati. In questo caso specifico, è bene ricordare che il vino non va conservato

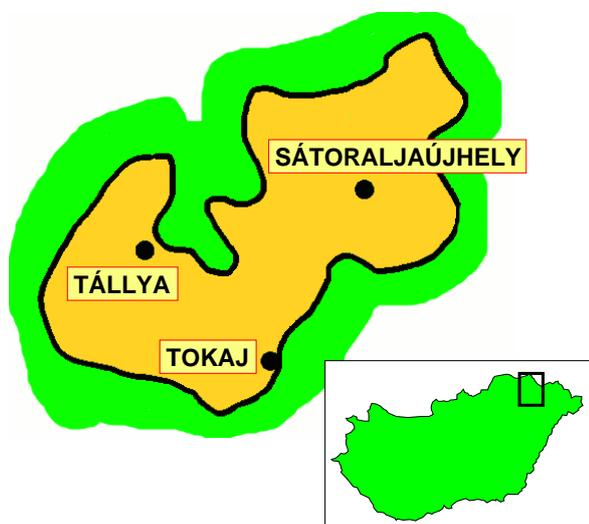
in frigorifero per oltre un giorno, quindi questo metodo è utile solo nel caso la bottiglia venga consumata il giorno successivo. Un metodo che consente di limitare il contatto con l'aria consiste nel travasare il vino in una bottiglia più piccola - come le mezze bottiglie da 500 o da 375ml - possibilmente colmandola fino al collo, e quindi richiuderle con un tappo. In questo modo la superficie di contatto sarà ulteriormente ridotta. In ogni caso e indipendentemente dal metodo di conservazione utilizzato, è sempre preferibile consumare un vino aperto entro due o tre giorni.

ABC VINO

Tokaj - Tokay

L'area vinicola più importante dell'Europa Orientale è la patria di uno dei più antichi e prestigiosi vini dolci, il Tokaji Aszú, un gioiello nato dalla nobile muffa *Botrytis Cinerea*

Per secoli pronunciare il nome Tokaj - o Tokay, come spesso è scritto - significava fare implicitamente riferimento a uno dei più grandi vini dolci che la storia vinicola abbia mai conosciuto. Vino eletto e riservato solamente a pochi fortunati - generalmente nobili e ricchi - il Tokaji Aszú, questo il suo nome, vanta una lunga e prestigiosa storia che è viva ancora oggi. Tutto merito di un bizzarro fungo, o meglio di una muffa - la *Botrytis Cinerea* - che in condizioni particolari e favorevoli regala autentici nettari, ma che in condizioni avverse si rivela un autentico flagello dell'uva trasformandosi in *muffa grigia* per poi degenerare in *marciume*, perdendo il suo carattere di nobiltà e diventando del tutto *ignobile*. Il Tokaj-Hegyalja, regione dell'Ungheria orientale dove si trova la città di Tokaj, nonostante sia principalmente famosa per il suo vino dolce, produce anche interessanti vini bianchi secchi, tuttavia la fama e il prestigio del suo celebre vino dolce è così elevata tanto da rendere tutti gli altri vini quasi sconosciuti.



La regione vinicola di Tokaj-Hegyalja

La regione vinicola di Tokaj-Hegyalja vanta un primato enologico che pochi sospettano. Oggi, esattamente come in passato, i cosiddetti vini *bottrizzati* o *muffati* esercitano un forte fascino negli appassionati di vino, da sempre ricercati, apprezzati e, in particolare, sempre costosi. Nonostante l'associazione con i vini di Sauternes e di Barsac sia molto frequente quando si pensa ai vini dolci prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea*, in realtà questo stile di vini nasce proprio in Ungheria, esattamente nella regione di Tokaj-Hegyalja. Come spesso accade, le grandi cose, quelle che sorprendono veramente, nascono per caso e quando meno le si aspettano. Ed è proprio per caso, o per meglio dire, a causa di circostanze fortuite, che nacque il grande vino dolce dei Tokaj, quando lo sconforto di vedere le uve attaccate dalla muffa - oggi definita *nobile* - si trasformò nel più grande dei trionfi, regalando una delizia unica alle corti nobili di tutta Europa.

Non esistono notizie certe sull'inizio della produzione di vini nella regione del Tokaj, tuttavia la vite è presente in queste terre da molti secoli. Molte sono le ipotesi formulate sulla presenza della vite in questa regione. Alcuni ritengono che i primi vigneti furono piantati nel Tokaj all'inizio del XII secolo, altri sostengono invece che la vite fosse presente nel territorio già prima dell'arrivo dei magiari, cioè prima del IX secolo. Altri ancora sostengono che le prime forme di viticoltura risalgono addirittura al tempo dei celti, una teoria che sarebbe confermata anche da reperti archeologici fossili. Anche l'origine del nome Tokaj non è molto chiara. Si ritiene che derivi dalla parola slava *stokaj*, cioè "confluenza", poiché nella città di Tokaj si trova appunto la confluenza dei fiumi Bodrog e Tisza. Un'altra ipotesi farebbe derivare questo nome da un termine armeno, il quale significato è *uva*. Famosa è poi la disputa sull'uso di questo nome - oramai conclusa - con l'omonima uva del Friuli Venezia Giulia, il Tocai Friulano, che dal 31 marzo 2007 sarà costretta a cambiare nome e che, va ricordato, non ha nulla in comune con nessuna delle uve Ungheresi.

Fra le notizie certe sulla viticoltura nella regione di Tokaj-Hegyalja, si sa che nel medioevo giunsero viticoltori italiani e valloni, provenienti dal sud del Belgio, su invito del re Bela III e poi del re Bela IV, che si stabilirono nei pressi della città di Tokaj. Esistono inoltre notizie certe che già dal XII secolo la viticoltura era praticata in queste terre. I vini della regione cominciarono ad affermarsi molto più tardi, fra la fine del XV secolo e l'inizio del XVI secolo. Singolare e curiosa è la storia della produzione del Tokaji Aszú che, nonostante rappresenti solamente il 10% della produzione vinicola totale della regione, è il vino che principalmente identifica il Tokaj. Si fa risalire la sua "scoperta" al 1650 nelle tenute che all'epoca erano di proprietà di Zsuzsanna Lorántffy. Máté Szepsi Laczkó, prete delle tenute, era anche il responsabile della produzione di vino e della cura dei vigneti. A causa di un attacco improvviso delle milizie turche, fu costretto - per mancanza di manodopera poiché tutti gli uomini furono chiamati alle armi - a rimandare la vendemmia.

Le uve furono così attaccate dalla cosiddetta "muffa nobile" *Botrytis Cinerea* che ne alterò l'aspetto e le qualità organolettiche. La vendemmia fu svolta al termine dell'attacco, quando le uve mostravano evidenti e "preoccupanti" segni dell'effetto della muffa. Il prete non si scoraggiò e ordinò comunque di procedere con il raccolto decidendo di produrre vino con quelle uve. Il risultato fu assaggiato per la prima volta in occasione

delle seguenti celebrazioni della Pasqua. Quello che bevvero dai calici era talmente buono e speciale che sorprese e stupì tutti: la storia di un grande vino era appena cominciata e con esso anche il prestigio e la fortuna dell'enologia di Tokaj. Da quel fortuito evento, in poco tempo il vino dolce di Tokaj divenne il vino prediletto della nobiltà di tutta Europa, presente nella tavole di pochi eletti e, soprattutto, dei ricchi. Fra i celebri estimatori del Tokaji Aszú, si ricorda re Luigi XIV, che ricevendo in dono nel 1703 una bottiglia di questo vino dal principe di Transilvania Francis II Rákóczi, lo definì *Vinum Regum, Rex Vinorum*, cioè *re dei vini, vino dei re*. Una definizione che contribuì enormemente alla diffusione e al prestigio del raffinato vino dolce di Tokaj.

I vini di Tokaj conobbero il loro massimo splendore nel XVIII secolo, quando le classi nobili di Polonia e Russia divennero i principali consumatori di Tokaji Aszú. Lo Zar di Russia, con lo scopo di assicurare una continua fornitura del Tokaji Aszú alla propria corte, aveva addirittura stabilito un presidio militare nei territori ungheresi. Lo splendore del Tokaji Aszú fu interrotto dalla suddivisione della Polonia nel 1795 e dalle tasse sull'importazione che ne conseguirono. Più tardi la fillosera, esattamente come in altre zone d'Europa, inflisse terribili danni ai vigneti, infine, la suddivisione dell'Ungheria, sancita nel 1920 dal *Trattato di Trianone*, limitò ulteriormente la commercializzazione di questo vino. Durante il regime comunista si registrò un ulteriore deterioramento della qualità, tanto da compromettere seriamente la reputazione di questo storico e prestigioso vino. Si dovranno attendere gli anni 1990 per assistere al rinnovato cammino del Tokaji Aszú verso la qualità, quando si verificò quello che oramai è considerato il *rinascimento del Tokaj*, grazie anche agli ingenti investimenti operati dalle cantine e dalle aziende straniere: la storia e il prestigio del Tokaji Aszú continua.

Classificazione del Tokaj

I vigneti dell'area di Tokaj, destinati alla produzione dei celebri vini dolci, sono stati i primi al mondo ad essere classificati secondo un criterio di qualità. Nel 1700, 155 anni prima della celebre classificazione di Bordeaux, il principe Rákóczi promulgò un decreto reale che classificava i vigneti del Tokaj in prima, seconda e terza classe. La classificazione ricorreva all'uso di termini latini *primae classis* (prima classe), *secundae classis* (seconda classe) e *tertius classis* (terza classe). Il decreto prevedeva inoltre la speciale classificazione *pro mensa caesaris primus* (prima qualità destinata alla tavola reale) riservata unicamente per i vigneti di Csarfas e Mézes Mály. Nel decreto reale del 1700 furono classificati 173 vigneti di qualità, mentre i restanti furono citati come "non classificati". Questo sistema di classificazione rimase in vigore fino all'inizio del regime comunista, periodo durante il quale la qualità del Tokaji Aszú subì un forte declino: la cattiva coltivazione dei vigneti rese il sistema praticamente inutile e senza senso. La qualità cominciò a riprendere vita nel Tokaj solo negli anni 1990, quando le principali cantine della zona fondarono l'associazione *Tokaj Renaissance* con l'esplicito scopo di restituire all'antico sistema di classificazione la propria dignità.

Zone di Produzione

I vini di Tokaj sono prodotti nella regione vinicola di Tokaj-Hegyalja, letteralmente *la collina di Tokaj*. Tokaj, nome con il quale si identifica l'omonima città in Ungheria, è trascritta in inglese e in altri paesi occidentali come *Tokay*. Lo stesso termine è utilizzato per tradurre *Tokaji*, il quale significato letterale è *di Tokaj, del Tokaj*. La regione del Tokaj-Hegyalja si trova a circa 200 chilometri a nord est di Budapest, vicino al confine con la Repubblica Slovacca. La regione comprende ventotto villaggi sparsi nei pendii collinari, in mezzo ai resti di antichi vulcani. Nella regione si producono sia vini secchi sia vini dolci, tuttavia il vino più celebre è certamente il Tokaji Aszú, il famoso vino prodotto con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* e che rappresenta appena il 10% della produzione totale. L'uva più importante del Tokaj è il Furmint, con la quale si producono sia vini dolci sia vini secchi. Le altre uve della zona, tutte utilizzate nella produzione del Tokaji Aszú, sono Hárslevelű, Moscato Lunel (nome con il quale si definisce il *Muscat Blanc à Petits Grains*) e l'Orémus, un'uva estremamente sensibile agli attacchi della muffa nobile *Botrytis Cinerea*.

Tokaji Aszú

Il Tokaji Aszú è il risultato di particolari e positive condizioni ambientali ed enologiche che consentono di ottenere un grande vino. Innanzitutto la condizione ambientale, con un clima assolutamente adatto al giusto sviluppo della *Botrytis Cinerea*, anche se non tutti gli anni il fenomeno si ripete in modo opportuno per la produzione del Tokaji Aszú. I Carpazi proteggono infatti la regione di Tokaj-Hegyalja dai freddi venti che soffiano da est, nord e ovest, consentendo una temperatura piuttosto mite anche in autunno. La posizione collinare, la particolare composizione del terreno di origine vulcanica, la presenza dei fiumi Bodrog e Tisza, sono tutti fattori che assicurano l'essenziale alternanza di umidità e caldo tali da favorire lo sviluppo della *Botrytis Cinerea* senza mai degenerare in muffa grigia o marciume. Queste condizioni non bastano chiaramente per produrre un grande vino botritizzato. Ruolo importante è infatti svolto dalle tipiche uve bianche coltivate nella regione e con le quali si produce il celebre Tokaji Aszú.

Le qualità delle uve del Tokaj assicurano un ottimo equilibrio fra dolcezza e acidità, a partire dal Furmint, dalla buccia spessa e di ottima acidità e, ovviamente, sensibile agli attacchi della *Botrytis Cinerea*. Segue, per ordine di importanza, l'Hárslevelű che, nonostante sia meno sensibile alla muffa nobile, è piuttosto acida e aromatica. Gli aromi del Tokaji Aszú sono infine completati dal Moscato Lunel, noto in Francia come *Muscat Blanc à Petits Grains*. Dal 1993, nella produzione del Tokaji Aszú è ammesso l'Orémus, un'uva molto sensibile alla *Botrytis Cinerea* e con alto contenuto di zuccheri. La produzione di questo celebre vino è piuttosto laboriosa. Durante la vendemmia si raccolgono i singoli acini dai grappoli attaccati dalla muffa nobile e, dopo essere leggermente pigiati, se ne ricava una "pasta". Il resto delle uve, cioè quelle sane e non colpite dalla *Botrytis Cinerea*, sono vendemmiate, pigiate e utilizzate per la produzione di un vino base. A questo vino base si aggiunge quindi la "pasta" di Aszú (questo è il nome usato nel Tokaj per definire le uve botritizzate) e la quantità ne determina la dolcezza.

La quantità di pasta Aszú aggiunta al vino base è misurata in *puttonyos*, da 1 a 6. Il *puttonyo* è la gerla utilizzata per la vendemmia e che contiene circa 20-25 chili di uva, equivalente a circa 20 litri di pasta Aszú. L'aggiunta viene effettuata nel *gönci*, un barile dalla capacità di circa 140 litri. Un vino che in etichetta riporta la dicitura *3 puttonyos* significa quindi che è stato prodotto con 60 litri di pasta Aszú e 80 litri di vino base. Dopo un periodo variabile da otto ore a tre giorni, il vino subisce una seconda e lenta fermentazione nelle grotte sotterranee umide e cariche di muffa. Secondo la legge, il Tokaji Aszú deve maturare per almeno 2 anni in botte e per uno in bottiglia prima di essere commercializzato. Il Tokaji è prodotto anche nella versione *Eszencia*, prodotto esclusivamente con il mosto che si ottiene dallo schiacciamento degli acini Aszú sotto la pressione del loro stesso peso. La concentrazione dello zucchero è così elevata, più del 45%, che la fermentazione avviene molto lentamente - un processo che può durare anche anni, quando si verifica - con un volume alcolico di circa 2-5%. Il risultato è un denso sciroppo ricco non solo di dolcezza, ma soprattutto di aromi: una vera rarità capace di maturare anche per secoli.

Gli Altri Vini del Tokaj

Nonostante la regione del Tokaj-Hegyalja sia famosa nel mondo per il suo celebre Aszú, qui si producono anche altri stili di vini, sia secchi, sia dolci o abboccati. Il più celebre dei vini secchi del Tokaj è prodotto con uva Furmint - oggi piuttosto facile da trovare anche fuori dai confini dell'Ungheria - un vino caratterizzato da una spiccata acidità. Anche l'uva Hárslevelű è utilizzata per la produzione di vini secchi, in genere più morbidi e aromatici di quelli prodotti con il Furmint. Entrambe le uve sono inoltre utilizzate per la produzione di vendemmie tardive. Un altro celebre vino del Tokaj è lo *Szamorodni* - letteralmente *così come viene* - prodotto con le uve non sufficientemente attaccate dalle *Botrytis Cinerea* e quindi non utilizzate per l'Aszú. Lo Szamorodni è prodotto nelle versioni *Szárász* (secco) ed *Édes* (abboccato). La versione *Édes* è prodotta facendo bloccare la fermentazione del mosto lasciando così zuccheri residui nel vino. Per legge, lo Szamorodni deve essere maturato in botte per almeno due anni. Spesso le botti sono lasciate scolme, favorendo in questo modo una leggera ossidazione del vino, caratteristica che conferisce aromi di frutta tostata e secca simili a quelli dello Sherry (Jerez).

GUSTO DIVINO

Nebbiolo a Confronto

Una grande uva per grandi vini, il Nebbiolo divide e affascina i sensi degli appassionati di vino. Forte, fresco e robusto, eppure sempre generoso nella sua eleganza e personalità

Il Nebbiolo è un'uva che - in un modo o nell'altro - è spesso protagonista delle discussioni sul vino. Apprezzato e lodato da molti per la sua potenza e classe, meno apprezzato da altri che lo considerano troppo ruvido, fresco e imponente. Oggetto di discussione anche fra gli stessi produttori che dibattono sul modo di vinificarlo, il Nebbiolo è una delle tante celebri uve autoctone d'Italia apprezzate e ben considerate anche all'estero. Parlare del Nebbiolo significa chiamare alla mente una specifica regione dell'Italia - il Piemonte, suo luogo d'origine - tuttavia lo si ritrova anche in Lombardia, in Valle d'Aosta e perfino in Sardegna. Nonostante l'associazione più frequente con il Nebbiolo sia Barolo e Barbaresco, la celebre uva piemontese è protagonista anche del Roero, Carema e Valtellina Superiore, lo si ritrova inoltre nei vini rossi della Franciacorta e in molti rossi della Valle d'Aosta. In Sardegna lo si ritrova prevalentemente nella zona settentrionale, in Gallura.

Dal punto di vista viticolturale, il Nebbiolo è un'uva che matura tardivamente, in genere quando nelle Langhe piemontesi arriva la nebbia, da cui probabilmente deriva il suo nome. Il Nebbiolo è un'uva singolare capace di produrre vini che si differenziano notevolmente dal resto. Fra le uve con il maggiore contenuto di tannini, il Nebbiolo è piuttosto acido con una capacità colorante non molto elevata. Per questo motivo i suoi vini presentano generalmente un'apprezzabile trasparenza e in bocca si fanno riconoscere per la loro spiccata astringenza e acidità, quest'ultima piuttosto insolita nei vini rossi. Per questo motivo, i vini prodotti con Nebbiolo possiedono generalmente un volume alcolico piuttosto elevato, proprio per bilanciare sia l'irruenza dei tannini sia dell'acidità. Il Nebbiolo è un'uva piuttosto impegnativa anche dal punto di vista colturale ed enologico e fare un grande vino con quest'uva è un'impresa riservata a pochi. Tuttavia, quando la qualità dell'uva si sposa con la qualità enologica, i vini prodotti con il Nebbiolo sono esempi di straordinaria classe ed eleganza, uniti a una notevole struttura, spesso definito come un *pugno di ferro in un guanto di velluto*.

I Vini della Degustazione

I vini prodotti con il Nebbiolo, quelli di qualità e ben fatti, sono sempre un'esperienza unica per ogni degustatore. Chi si aspetta vini morbidi e gentili, probabilmente nel Nebbiolo non troverà soddisfazione. Chi invece ricerca l'eleganza e la classe sostenuti da una struttura robusta, il Nebbiolo è il vino giusto. I vini prodotti con il Nebbiolo non sono solamente potenza, tannini e acidità: i suoi aromi raffinati ed eleganti rappresentano infatti un mondo a sé di frutti e di fiori, ma anche di aromi estremamente complessi che solo il tempo può regalare ai grandi vini. Il tempo regalerà inoltre ai vini prodotti con Nebbiolo la grazia della morbidezza, quando l'astringenza dei suoi tannini diventerà mite aumentandone l'eleganza. Per que-

sto motivo, il Nebbiolo è sempre vinificato in botte e, in tempi piuttosto recenti, in barrique: il passaggio in legno aiuta infatti ad attenuare la spiccata astringenza anche grazie alla benefica e lenta ossigenazione. La forte carica di tannini e l'acidità sono comunque uno dei punti forti del Nebbiolo, non solo dal punto di vista organolettico, ma anche dal punto di vista enologico poiché assicurano, unitamente all'alcol, lunghissimi periodi di maturazione e di evoluzione.

La nostra degustazione comparativa sul Nebbiolo prenderà in esame tre vini provenienti da quelle che sono considerate le zone più celebri per quest'uva: due provengono dalle Langhe piemontesi - Barolo e Barbaresco - mentre il terzo proviene dalla Valtellina, nella parte settentrionale della Lombardia. I tre vini sono stati scelti in funzione delle loro qualità organolettiche e della tecnica di vinificazione. Anche il Valtellina Superiore della nostra degustazione, nonostante il disciplinare di produzione preveda l'uso di altre uve, è prodotto con il Nebbiolo in purezza, uva che in quella zona è conosciuta anche come *Chiavennasca*. Il primo vino della nostra degustazione è il Barolo Cannubi Boschis di Sandrone, maturato per 24 mesi in botte. Il secondo vino, sempre del Piemonte, è il Barbaresco Cottà di Sottimano, maturato per circa 20 mesi in barrique. L'ultimo dei tre vini è il Valtellina Superiore Sassella La Priora di Caven Camuna, maturato in botte. I tre vini saranno degustati a una temperatura di servizio di 18° C e per tutti e tre si utilizzeranno calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Una delle prime qualità che si osservano nell'aspetto di un vino prodotto con il Nebbiolo è la trasparenza. Esiste un'idea diffusa che i grandi vini debbano essere sempre poco trasparenti, spesso impenetrabili alla luce, per essere considerati di qualità. Il Nebbiolo è una delle tante uve che può smentire questa falsa convinzione. A causa della sua non alta capacità colorante, nei vini prodotti con il Nebbiolo si noteranno spesso trasparenze piuttosto elevate, nulla che possa ricordare, per esempio, i vini prodotti con Cabernet Sauvignon. Non mancano comunque casi nei quali la trasparenza è decisamente bassa. L'intensità del colore varia in gioventù dal rosso rubino fino a raggiungere, dopo molti anni di affinamento, un colore rosso aranciato. Le sfumature del Nebbiolo tendono già in gioventù

al rosso granato e spesso al rosso aranciato, una qualità che è assolutamente tipica per quest'uva. Dopo anni di affinamento in bottiglia, un tempo che nei Nebbiolo di qualità è misurabile anche oltre dieci anni, l'intensità del colore sarà rosso aranciato così come le sfumature e la trasparenza sarà ulteriormente aumentata.

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è il Valtellina Superiore Sassella La Priora di Caven Camuna. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, inizieremo a osservare la massa liquida sulla base del calice, dove sarà possibile vedere un colore rosso rubino brillante e una trasparenza piuttosto evidente. Le sfumature del vino, osservate verso l'estremità del calice, presenteranno un colore rosso granato. Passiamo ora all'esame del Barbaresco Cottà di Sottimano, nel quale si potrà osservare una trasparenza minore rispetto al vino precedente, un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato. L'osservazione dell'ultimo vino, Barolo Cannubi Boschis di Sandrone, sempre eseguita mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, rivelerà gli stessi colori dei vini precedenti: rosso rubino intenso e sfumature rosso granato. Si noti, infine, che maggiore trasparenza di questo Barolo rispetto al Barbaresco di Sottimano.

Esame Olfattivo

All'esame olfattivo, gli aromi del Nebbiolo sono un'esperienza molto interessante, soprattutto nei vini lungamente affinati in bottiglia nei quali si sviluppano aromi molto complessi. Il mondo degli aromi del Nebbiolo è caratterizzato da frutti a bacca rossa e da fiori, oltre che da una serie di sfumature aromatiche che rendono i vini di qualità prodotti con quest'uva un'affascinante esperienza sensoriale. Poiché il Nebbiolo è generalmente vinificato in botte, talvolta anche in barrique, non mancheranno gli aromi di tipo terziario che con il tempo assumeranno qualità piuttosto complesse. Fra gli aromi di frutta più tipici del Nebbiolo troviamo la ciliegia e la prugna, mentre fra gli aromi appartenenti al mondo dei fiori troviamo la violetta e la rosa. Con il tempo i vini Nebbiolo sviluppano aromi estremamente interessanti e complessi, come cuoio, funghi, tartufo e catrame, ai quali si affiancano spesso sentori balsamici di mentolo. Spesso in questi vini è possibile percepire note di erbe aromatiche, delle quali la più frequente è il timo.

Inizieremo l'esame olfattivo dei vini della nostra degustazione comparativa dal Valtellina Superiore Sassella La Priora di Caven Camuna. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si procederà con la valutazione degli aromi di apertura. La prima olfazione consentirà di percepire gli aromi di ciliegia, lampone e violetta: una combinazione molto tipica nei vini prodotti con Nebbiolo e che spesso identifica quest'uva. Dopo avere roteato il calice, si procederà con la seconda olfazione, la quale consentirà di percepire aromi di prugna e confettura di fragole, un piacevole aroma di rosa seguito dagli aromi di liquirizia, tabacco, mentolo e vaniglia. Si noti, infine, la piacevole nota di fiori di lavanda: un tocco di classe che si ritrova in molti Nebbiolo. Si noti anche l'aroma balsamico del mentolo, anche questo, tipico nei vini prodotti con quest'uva. Proseguiamo l'esame olfattivo della nostra degustazione comparativa con il secondo vino: il Barbaresco Cottà di Sottimano.



I tre vini della nostra degustazione comparativa

Mantenendo il calice verticale e senza rotarlo, si eseguirà la prima olfazione che rivelerà gli aromi di apertura. Dal calice sarà possibile percepire gli aromi di ciliegia e prugna, anche in questo caso, tipici nel Nebbiolo. Dopo avere roteato il calice, e dopo avere eseguito la seconda olfazione, si potranno riconoscere gli aromi di mirtillo, viola appassita, liquirizia, tabacco e vaniglia. La percezione olfattiva sarà completata dagli aromi di macis, mentolo, caffè e cacao. Passiamo ora alla valutazione degli aromi dell'ultimo dei vini della nostra degustazione comparativa: il Barolo Cannubi Boschis di Sandrone. La prima olfazione rivelerà gli aromi di apertura di ciliegia, prugna, lampone e violetta, tutti aromi distintivi e identificativi del Nebbiolo. Dopo avere roteato il calice, si procederà con la seconda olfazione che consentirà di percepire gli aromi di fragola, mora, mirtillo, tabacco, liquirizia e vaniglia. Si noteranno poi anche gli aromi di cacao, cannella, macis, pepe rosa e la tipica nota balsamica di mentolo. Si noti, infine, l'ottimo equilibrio aromatico di tutti e tre i vini.

Esame Gustativo

Sono in molti a definire il Nebbiolo come *un pugno di ferro in un guanto di velluto* proprio a causa della sua irruenza gustativa espressa nell'astringenza dei tannini e della sua evidente acidità. Queste due caratteristiche che - di fatto - assicurano al Nebbiolo lunghissimi periodi di maturazione, richiedono tuttavia particolari pratiche enologiche in modo da rendere il vino equilibrato. La maturazione in botte aiuta infatti ad "arrotondare" la ruvidità del Nebbiolo rendendo il vino più equilibrato e, unitamente al contributo dell'alcol, che nel Nebbiolo è piuttosto elevato e può raggiungere anche il 14,5%, si ottengono dei vini equilibrati. Anche la maturazione e il tempo consentiranno di raggiungere un migliore equilibrio, quando i tannini cominceranno a perdere la loro ruvidità lasciando spazio alla morbidezza. L'astringenza e l'acidità sono le prime due sensazioni gustative che si notano nei vini prodotti con il Nebbiolo, sensazioni che tendono a equilibrarsi quando in bocca si comincerà a percepire l'azione pseudocalorica dell'alcol. Nonostante la sua esuberante irruenza, anche all'esame gustativo il Nebbiolo si fa apprezzare per la sua eleganza e classe.

Iniziamo l'esame gustativo dal Valtellina Superiore Sassella La Priora di Caven Camuna. Già dal primo sorso, il vino mostra il tipico carattere del Nebbiolo: un attacco tannico al quale si unisce la freschezza conferita dall'acidità. Pochi istanti più tardi si cominceranno a sentire gli effetti dell'alcol e della struttura nell'equilibrio. Si noti anche l'effetto della maturazione in legno sull'equilibrio dell'astringenza e dell'acidità. Passiamo ora al secondo vino, il Barbaresco Cottà di Sottimano. Anche l'attacco di questo vino è caratterizzato da una spiccata astringenza e un'apprezzabile acidità, ben bilanciata dall'alcol e dalla morbidezza conferita dal legno. Anche l'attacco dell'ultimo vino, il Barolo Cannubi Boschis di Sandrone, non differisce molto dai due vini precedenti: pronunciata astringenza dei tannini e apprezzabile freschezza, ben bilanciata dall'alcol e dalla morbidezza. Si noti comunque come tutti e tre i vini abbiano un ottimo equilibrio e struttura, i tannini e l'acidità sono sempre bilanciati dall'alcol e dalla morbidezza, in altre parole *un pugno di ferro in un guanto di velluto*.

Considerazioni Finali

I tre vini della nostra degustazione comparativa dimostrano tre caratteri simili eppure diversi, espressioni dei tre territori dai quali provengono. Il finale del Valtellina Superiore Sassella La Priora di Caven Camuna è persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone, tre qualità organolettiche tipiche del Nebbiolo. Il finale del Barbaresco Cottà di Sottimano è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia e prugna, anche quest'ultimo, tipico del Nebbiolo. Il finale del Barolo Cannubi Boschis di Sandrone è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone ai quali si unisce il mirtillo. Si noti come nei finali di tutti e tre i vini, oltre alle qualità organolettiche gustative che ricordano i tipici frutti del Nebbiolo, si può percepire un consistente spessore dovuto all'elevata struttura. A causa delle sue "irruenti" qualità organolettiche, il Nebbiolo ha da sempre diviso gli appassionati di vino: c'è chi lo ama e lo apprezza, chi invece non lo sopporta proprio per la sua esuberanza, tuttavia, quello che è certo, è che i vini prodotti con quest'uva non lasciano mai indifferenti.



I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

- ◆ Sufficiente – ◆◆ Abbastanza Buono – ◆◆◆ Buono
- ◆◆◆◆ Ottimo – ◆◆◆◆◆ Eccellente
- ★ Vino eccellente nella sua categoria
- ☉ Vino con ottimo rapporto qualità/prezzo

I prezzi sono da considerarsi indicativi in quanto possono subire variazioni a seconda del paese e del luogo in cui i vini vengono acquistati



Petra Ruja 2005 Cantina Li Seddi (Sardegna, Italia)

Uvaggio: Cannonau, Bovale, Girò

Prezzo: € 6,48

Punteggio: ◆◆◆

Petra Ruja si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di lampone, ciliegia e prugna seguite da aromi di mirtillo, ciclamino e fragola. In bocca ha buona corrispondenza con il naso,

un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di lampone, prugna e amarena. Petra Ruja matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Salumi, Pasta con carne, Zuppe di pesce, Carne bianca arrosto



Lu Ghiali 2005
Cantina Li Seddi (Sardegna, Italia)

Uvaggio: Cannonau, Muristeddu

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna e mirtillo seguite da aromi di amarena, violetta, ciclamino e corbezzolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e mirtillo. Lu Ghiali matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne



Langhe Rosso Long Now 2004
Pelissero (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera, Nebbiolo

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, impenetrabile alla luce. Il naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, violetta e prugna seguita da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di

ciliegia, prugna e mora. Un vino ben fatto. Long Now matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 5 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Barbaresco Tulin 2003
Pelissero (Piemonte, Italia)

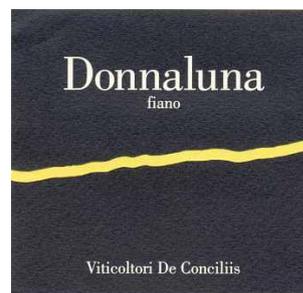
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 25,30

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Barbaresco si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di violetta, lampone, fragola, rosa, tabacco, vaniglia, liquirizia, pepe rosa, cannella, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Barbaresco Tulin matura per 18 mesi in botte a cui seguono 9 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Donnaluna Fiano 2005
De Conciliis (Campania, Italia)

Uvaggio: Fiano

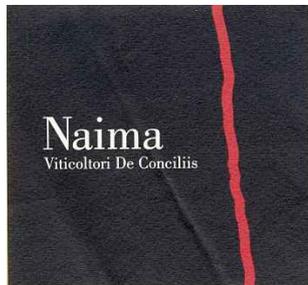
Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Fiano si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e susina seguite da aromi di biancospino, ginestra, nocciola e pesca. In bocca ha buona corrispondenza

con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e susina. Donnaluna Fiano matura per 4 mesi in vasche d'acciaio e una piccola parte in barrique.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotto con crostacei e pesce, Crostacei alla griglia



**Naima 2003
De Conciliis (Campania, Italia)**

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 30,00

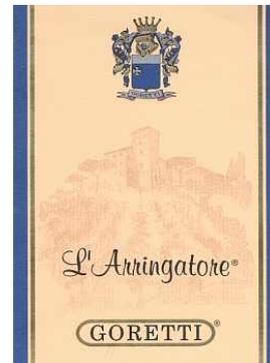
Punteggio: ◆◆◆◆☆

Naima si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, liquirizia, cacao, macis, grafite, pepe rosa, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Un vino ben fatto. Naima matura per 12 mesi in barrique, 6 mesi in vasche d'acciaio e 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati

corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e nocciola. Il Moggio matura in barrique a cui seguono 4-6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Paste ripiene



**Colli Perugini Rosso L'Arringatore 2003
Goretti (Umbria, Italia)**

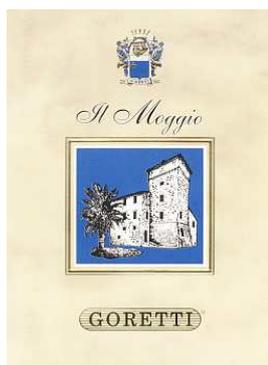
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cilieggiolo

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora, violetta, vaniglia, tostato, cacao, cannella, tabacco ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. L'Arringatore matura per 12 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



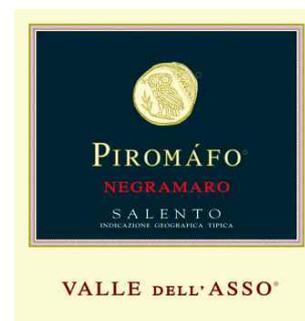
**Il Moggio 2004
Goretti (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il Moggio si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e nocciola seguite da aromi di agrumi, biancospino, ananas, ginestra, susina e vaniglia. In bocca ha buona



**Piromafo 2001
Valle dell'Asso (Puglia, Italia)**

Uvaggio: Negroamaro

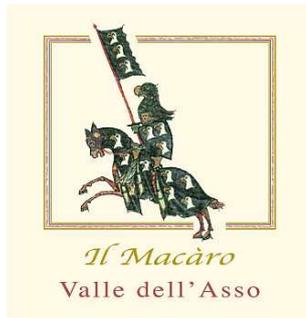
Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Piromafo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, tabacco, vaniglia, sottobosco, liquirizia, pepe rosa, carruba e

mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Piromafo matura per 12 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Il Macaro
Valle dell'Asso (Puglia, Italia)

Uvaggio: Aleatico, Malvasia Nera

Prezzo: € 14,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Il Macaro si presenta con un colore rosso granata intenso e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, confettura di prugne e confettura di fichi seguite da aromi di confettura di amarene, caramello, dattero, vaniglia, viola appassita, tabacco e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole dolcezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di amarene. Il Macaro matura per 6 anni in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Crostate di frutta, Formaggi piccanti



Valtellina Superiore Prestigio 2001
Triacca (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Valtellina Superiore si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati

ed eleganti che si aprono con note di prugna, ciliegia e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, caffè, cioccolato, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Valtellina Superiore Prestigio è prodotto con uve da vendemmia tardiva, matura per 15 mesi in barrique a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Selvaggina, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Sforzato di Valtellina San Domenico 2001
Triacca (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, lampone e violetta seguite da aromi di prugna, rosa, fragola, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, cannella, cuoio e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Sforzato di Valtellina San Domenico è prodotto con uve appassite per tre mesi e matura per 18 mesi in botte.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Fiano di Avellino Radici 2005
Mastroberardino (Campania, Italia)

Uvaggio: Fiano

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina, mela e pera seguite da aromi di ananas, agrumi, nocciola, biancospino e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e nocciola. Fiano di Avellino Radici matura in parte in vasche d'acciaio e in parte in barrique.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Crostacei alla griglia



Taurasi Radici 2003
Mastroberardino (Campania, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Taurasi Radici si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, tabacco, liquirizia, vaniglia, macis, carruba, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Taurasi Radici matura per 24 mesi in botte e barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati

PRODUTTORI

Prunotto

Giunta oramai al secolo di storia, la Prunotto è una delle cantine più rappresentative nella produzione dei vini delle Langhe piemontesi, dal Barolo al Barbaresco, dal Dolcetto alla Barbera

Le Langhe del Piemonte rappresentano indiscutibilmente una grande terra di uve e di vini. Basta infatti il suo nome a fare evocare il possente Nebbiolo - e quindi Barolo e Barbaresco - così come la Barbera e il Dolcetto. Nonostante la sua fama di essere terra di grandi vini rossi e potenti, nelle Langhe si trovano anche interessanti vini bianchi prodotti con le autoctone Arneis e Favorita. Sono comunque i vini rossi a suscitare maggiore interesse da parte degli appassionati. Basta infatti pensare alle tante differenze che può esprimere il Nebbiolo coltivato e vinificato nelle Langhe - la sua terra - espressioni assolutamente personali di ogni territorio. Barbaresco e Barolo, per esempio, sono entrambi prodotti con il Nebbiolo, eppure sono due vini completamente diversi nonostante i due territori siano distanti solamente circa 20 chilometri l'uno dall'altro. Differenze che si trovano in modo evidente anche all'interno delle stesse zone: ogni *cru*, com'è noto, produce un vino diverso da ogni altro. Merito di questo notevole risultato sono la caparbia e la tenacia dei produttori locali e del modo di *interpretare* il vino in questa terra. Fra i protagonisti delle Langhe, senza dubbio, troviamo la cantina Prunotto.

La storia di questa cantina inizia nel 1923, quando Alfredo Prunotto - affermato enotecnico delle più prestigiose case vinicole di quei tempi - rileva la cantina sociale "Ai Vini delle Langhe", fondata ad Alba nel 1904. Fra i partecipanti all'atto costitutivo della cantina sociale, figurava anche Alfredo Prunotto, all'epoca giovanissimo ma con le idee molto chiare. Nel 1922, alla scadenza della ricostituzione della cantina sociale, molti soci, nonostante l'annata fosse eccellente, decisero di non conferire più le proprie uve, ponendo la cantina sociale in seria difficoltà tanto da essere posta in liquidazione. Alfredo Prunotto rileva nel 1923 la cantina sociale "Ai Vini delle Lan-



La casa vinicola Prunotto



Il celebre vigneto Bussia a Monforte d'Alba

ghe” e le attribuisce il proprio nome. Grazie alla passione di Alfredo e di sua moglie, la casa vinicola Prunotto divenne ben presto una famosa realtà enologica delle Langhe, esportando i suoi vini in tutto il mondo. Dopo un lungo periodo di attività e di dedizione per l'enologia e per il vino, nel 1956 Alfredo Prunotto si ritira dalla sua attività.

La casa vinicola Prunotto diventa quindi proprietà dell'amico ed enotecnico Beppe Colla che, grazie alla collaborazione di Carlo Filiberti prima e successivamente dal fratello Tino Colla, assicura continuità alla cantina con la stessa passione e dedizione. La Prunotto non possedeva vigneti propri, selezionava e vinificava le migliori uve provenienti dai vigneti delle Langhe, dell'albese e del Monferrato di proprietà di vignaioli con i quali esistevano - e continuano ad esistere - rapporti decennali di collaborazione basati sulla medesima visione e filosofia produttiva. Nel 1972, la Prunotto si ingrandisce e si trasferisce a San Cassiano, nella periferia di Alba, dove si trova ancora oggi la sede della cantina. Nel 1989, la toscana Antinori rileva la casa vinicola Prunotto, cominciando a occuparsi della distribuzione dei vini. Nel 1990, Antinori acquista 7 ettari di vigneti nel celebre cru Bussia, uno dei più rinomati della zona di produzione del Barolo. Nel 1995 acquista da 27 ettari di vigneti nella zona di Agliano, dove si trova il celebre vigneto Costamiole, famosa per la Barbera e con il preciso scopo di iniziare la produzione di vini con questo vitigno.

Sempre nel 1995, quando i fratelli Colla decisero di ritirarsi dall'azienda, Antinori prende il controllo della produzione continuando a mantenere l'eccellente livello qualitativo iniziato da Alfredo Prunotto e per il quale aveva dedicato la sua attività. Sarà Albiera Antinori, la primogenita del marchese Piero Antinori, a delineare ulteriormente la personalità della casa vinicola Prunotto, dedicando particolare attenzione e dedizione. L'espansione delle proprietà continua nel 1997 con l'acquisizione di due nuovi vigneti, uno di 5 ettari nella zona di Barbaresco - il "Bric Turot" - e altri 5 ettari nella zona di Treiso che saranno destinati alla coltivazione del Moscato Bianco. Con queste nuove acquisizioni, la casa vinicola Prunotto definisce ulteriormente la linea gestionale nel controllo rigoroso di tutte le fasi produttive, dal vigneto fino all'imbottigliamento. Oggi, la casa vinicola Prunotto rappresenta una della realtà vinicole più importanti delle Langhe, con una produzione basata sul-

le uve e sulle aree vitivinicole più importanti, dal Barolo al Barbaresco, dal Moscato d'Asti alla Barbera.

La produzione annua delle cantine Prunotto è di circa 800.000 bottiglie, in prevalenza vini rossi e, in minore parte, Moscato Bianco e Arneis, oltre a grappe ottenute dalle vinacce di Moscato Bianco, Barolo Bussia e Ansolà. La produzione della casa vinicola Prunotto si basa su principi di qualità che iniziano dalla selezione delle uve, un'attenta vinificazione e la continua sperimentazione di nuove tecniche, fra queste il rimontaggio a irrorazione continua del cappello di vinacce e la vinificazione in tini di legno. Le fasi di maturazione in legno ricoprono un ruolo molto importante nella produzione dei vini della Prunotto. La cantina è stata infatti dotata di nuove botti da 100 ettolitri di rovere francese, tonneaux da 5 ettolitri e barrique da 225 litri, così da avere a disposizione le più adeguate capacità e tecniche di maturazione in accordo alle singole varietà di uva. Grazie alla disponibilità di diversi tipi di botte, nelle cantine Prunotto non esiste una procedura prestabilita per la maturazione dei vini.

I tempi di maturazione e i tipi di botti da utilizzate sono stabiliti ogni anno in accordo alle singole varietà di vini e di uve, oltre alla qualità di ogni specifica annata. Anche le fasi di affinamento in bottiglia sono seguite con scrupolo. Alla Prunotto il vino è fatto affinare in bottiglia per il maggiore tempo possibile, così da immerterlo nel mercato quando si verificano le migliori condizioni di maturazione e di qualità per ogni singola tipologia di vini. La Prunotto possiede oggi vigneti nelle migliori zone, la struttura di produzione è stata ampliata nel 2000 e dotata delle più moderne tecnologie con lo scopo di garantire la massima qualità dei vini. La qualità dei vini della casa vinicola Prunotto è il risultato di una lunga esperienza e di una visione sul modo di fare il vino che si è sviluppata in circa cento anni di storia. La qualità che si ritrova nei vini della Prunotto dopo averli versati nel calice, è da sempre testimone di un processo enologico scrupoloso, dal vigneto alla bottiglia, che da anni continua ad affascinare gli appassionati di vino di tutto il mondo.



I punteggi dei vini sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Monferrato Rosso Mompertone 2004 Prunotto (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera (60%), Syrah (40%)

Prezzo: € 10,80

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, violetta e prugna seguite da aromi di lampone, fragola, vaniglia e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Monferrato Rosso Mompertone matura per 10 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne



**Nebbiolo d'Alba Occhetti 2003
Prunotto (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 13,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Nebbiolo d'Alba si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e violetta seguite da aromi di fragola, prugna, rosa, vaniglia, liquirizia, cannella e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e apprezzabile freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Nebbiolo d'Alba Occhetti matura per 12 mesi in botte a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



**Barbera d'Alba Pian Romualdo 2003
Prunotto (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 14,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa Barbera si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, violetta e prugna seguite da aromi di mirtillo,

fragola, lampone, vaniglia, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Barbera d'Alba Pian Romualdo matura per 12 mesi in botte a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi



**Barbera d'Asti Costamiolo 2001
Prunotto (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 25,70

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, ribes, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e ciliegia. Un vino ben fatto. Barbera d'Asti Costamiolo matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



**Barbaresco Bric Turot 2001
Prunotto (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 34,30

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barbaresco Bric Turot si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, fragola, mirtillo, vaniglia, cannella, liquirizia, tabacco, cioccolato, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico

e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna e ciliegia. Un vino ben fatto. Barbaresco Bric Tuot matura per 12 mesi in botte a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Barolo Bussia 2001 Prunotto (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 38,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barolo Bussia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di vaniglia, fragola, rosa, liquirizia, tabacco, cioccolato, caffè, cannella, pepe rosa e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia e prugna. Un vino ben fatto. Barolo Bussia matura per 24 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati

Prunotto - Regione San Cassiano, 4/G - 12051 Alba, Cuneo
- Tel. 0173 280017 Fax: 0173 281167 - **Enologo:** Gianluca Torrenzo - **Anno fondazione:** 1904 - **Produzione:** 600.000 bottiglie - **E-Mail:** prunotto@prunotto.it - **WEB:** www.prunotto.it

Giornale di Cantina

Questa rubrica è riservata ai produttori di vino che intendono rendere note particolari attività produttive, annunciare nuovi prodotti o semplicemente comunicare alla clientela informazioni e promozioni sulla propria attività e i propri prodotti. Inviare le notizie da pubblicare al nostro indirizzo e-mail CellarJournal@DiWineTaste.com.

Il Novello Santa Costanza Banfi si rinnova

Con l'annata 2006 il più amato novello toscano, il Santa Costanza di Banfi Montalcino, uscirà in una veste rinnovata che

unisce una proposta grafica accattivante a inedite soluzioni tecniche. Un approccio moderno e coraggioso teso a esaltare la caratteristica freschezza e l'aroma fruttato di questo prodotto. L'etichetta vivace e luminosa rimanda al contenuto: un vino giovane e fresco, combinato a una struttura corposa, tipica di un prodotto 100% toscano, a base di uve sangiovese ma con percentuali importanti di Gamay e Syrah.

La novità assoluta per il Novello Banfi si incentra nella scelta di una chiusura della bottiglia moderna e innovativa che garantisce immutata la freschezza del contenuto. La chiusura "Stelvin" assicura infatti il mantenimento nel tempo degli aromi e dei profumi di questo rosso fruttato esuberante ed informale. Una proposta completa, che mira a valorizzare quanto di meglio il Novello toscano ha da offrire ad un consumatore sempre più esigente ed esperto.

Grande 2006 per Bardolino e Custoza

Per le denominazioni gardesane del Bardolino e del Custoza c'è la soddisfazione di potersi aggiungere all'elenco di quanti parlano del 2006 come di un millesimo prodigo di soddisfazioni per vignaioli e cantinieri. Anche in questo splendido angolo d'Italia, infatti, la vendemmia e le prime fasi dei lavori in cantina stanno dicendo a chiare lettere che i vini che nasceranno nei prossimi mesi saranno davvero ottimi. Oramai ultimata la vendemmia delle uve per il Bardolino Superiore, le autoctone Corvina e Rondinella, che hanno fatto registrare gradazioni zuccherine eccezionali, attorno ai 19/20 gradi Babo. Analoga soddisfazione per il Custoza: di qualità eccellente i grappoli di Garganega e Fernanda giunti in cantina per la produzione del Custoza Superiore, con un elevatissimo tenore zuccherino, segno di una maturazione ottimale. Una materia prima - come stanno rivelando i primi "assaggi" - che darà al vino profumi intensi e armonici, con le varie componenti in perfetto equilibrio.

Una vendemmia che, in termini di quantità, si assesta attorno ai 110.000 ettolitri per il Custoza e ai 220.000, complessivamente, per la denominazione del Bardolino. Una quantità che non crea alcuna preoccupazione, alla luce di una domanda che sembra dare ottime soddisfazioni a queste due DOC del Veneto, probabilmente più di altre capaci di attrarre il consumatore con un prodotto di grande immediatezza e bevibilità, proposto a un prezzo corretto. Un bilancio estremamente positivo, al quale ha dato una forte spinta anche il Chiaretto Bardolino DOC, che ha visto nel giro di pochi anni raddoppiare la produzione, fino ad arrivare agli attuali 70.000 ettolitri, un terzo della produzione complessiva della denominazione, con un export che si attesta attorno al 65%. Ma i primi frutti di questa vendemmia saranno pronti a giorni: la grande festa del Novello, che vede nel Bardolino Novello DOC 2006 "Sole e Luna" uno dei suoi interpreti principali e più affermati. A sottolineare questa vocazione del Bardolino come "vino nuovo", il consorzio ha preparato alcune di iniziative per offrirlo a operatori e consumatori. Si parte il 4 e 5 novembre dal 20° Salone del vino Novello a Vicenza, dove il consorzio sarà presente con un tavolo istituzionale, per poi arrivare alla grande Festa del Bardolino Novello, appuntamento oramai tradizionale che animerà il centro di Bardolino da venerdì 10 a domenica 12 novembre con un ricco programma di eventi, manifestazioni, degustazioni. Migliaia gli enoturisti e gli appassionati attesi

non solo dall'Italia, ma da Svizzera, Austria e Germania. L'11 e 12 novembre il Bardolino Novello DOC 2006 "Sole e Luna" sarà presente anche alla Mostra mercato di Ostiglia (Mantova), mentre il 12 novembre sarà al Palazzo Auditorium di Villafranca, alla Mostra del Bardolino Novello DOC organizzata dalla locale sezione Onav con il patrocinio del Comune di Villafranca. Dal 23 al 25 novembre, infine, il Bardolino Novello sarà al Weekend della Degustazione a Milano, evento patrocinato da Onav Lombardia che all'ultima edizione ha visto la presenza di 5.600 visitatori.

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

Ein Prosit in Tarvis

Ein Prosit si svolgerà a Tarvisio e Malborghetto dal 30 novembre al 4 dicembre 2006 ed è un'occasione per far conoscere al vasto pubblico il meglio della produzione di vini autoctoni e dei prodotti gastronomici del Friuli Venezia Giulia e del resto dell'Italia. Nel suggestivo scenario del cinquecentesco Palazzo Veneziano di Malborghetto, nei giorni di sabato 2, domenica 3 e lunedì 4 dicembre, alla "Mostra Assaggio" verranno presentate più di 100 aziende vinicole, frutto di un attento lavoro di selezione tra oltre 800 viticoltori e 1500 vini. Contemporaneamente 60 produttori di specialità alimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia e di altre regioni italiane presenteranno il meglio della loro produzione: dal prosciutto ed i salumi al formaggio, dalla pasta e dal riso all'olio di oliva, e poi l'aceto balsamico, le mostarde, il caffè, i dolci, la cioccolata e molto altro. "Addio Tocai - Benvenuto Friulano" sarà uno dei fili conduttori dell'8ª edizione di "Ein Prosit"; ampio spazio verrà infatti dedicato al Tocai, il vino più rappresentativo del Friuli-Venezia Giulia, che dal prossimo 1 aprile 2007 modificherà la denominazione in etichetta in Friulano. Ogni giorno, per la durata della manifestazione, saranno organizzate "Degustazioni Guidate" dei vini autoctoni presenti e i migliori ristoranti della zona proporranno cene e pranzi con "Menù Degustazione" creati per l'occasione, da abbinare ai vini presentati alla Mostra. Inoltre a completare la proposta gastronomica i "Laboratori dei Sapori" curati da Bepi Pucciarelli e lo "Scambio di Cucina" che vedrà protagonisti chef di rilevanza nazionale. Saranno inoltre organizzati "Incontri e Convegni" a cura di alcuni tra i più noti ed apprezzati esperti del settore eno-gastronomico. Per informazioni: Consorzio di promozione turistica del Tarvisiano, Sella Nevea e Passo Pramollo, Via Roma 12 - 33018 Tarvisio, Tel 0428 2392 - Fax 0428 2306, consorzio@tarvisiano.org - www.tarvisiano.org

Vino & Territorio 2006

Il vino del Friuli Venezia Giulia al centro dell'interesse internazionale dal 3 al 5 novembre 2006. Ad accogliere l'edizione di quest'anno di Vino & Territorio, la quinta - dopo che in precedenza si era svolta a Villa Manin di Passariano, al Centro Congressi ex Chiesa di San Francesco di Cividale, a Palazzo Attems di Gorizia e al Grand Hotel Astoria di Grado - sarà la Galleria Comunale d'Arte Contemporanea di Monfalcone in Piazzetta Cavour: uno fra i più grandi e interessanti spazi espositivi della regione, frutto dell'originale e sapiente recupero del vecchio mercato coperto a due piani.

La prestigiosa vetrina per la realtà vitivinicola e il turismo in Friuli Venezia Giulia è ideata e promossa dal Movimento Turismo del Vino regionale - guidato da Elda Felluga - insieme con la CCIAA di Gorizia e in collaborazione con le istituzioni ed entità legate al mondo del vino e del turismo operanti sul suolo regionale. La kermesse, come negli anni passati, ha l'obiettivo primario di incrementare - tra i professionisti del settore - la conoscenza del vino e del territorio del Friuli Venezia Giulia e rappresenta una preziosa occasione per riflettere sugli stretti legami che li uniscono, promuovendone l'immagine turistica e incentivando la commercializzazione del prodotto enologico. Nei giorni di venerdì 3 e sabato 4 novembre si darà vita ad un grande workshop. Grazie ad una serie di singoli appuntamenti programmati, buyer internazionali - provenienti non solo da tutti i Paesi Europei ma anche da Stati Uniti, Canada, Australia, Giappone e più in generale dall'Asia - incontreranno i produttori di vino della regione. La convention d'affari porterà quindi nella città dei cantieri - che si appresta a diventare una delle grandi capitali del vino - operatori di tutto il mondo in un incontro diretto tra l'offerta vinicola locale e la domanda della distribuzione internazionale. I produttori e i rappresentanti delle aziende avranno quindi l'opportunità di presentare e far degustare i vini che hanno reso celebre il vigneto Friuli ad una selezionata élite di importatori esteri.

Tra il 2 e il 6 novembre, inoltre, sarà ospite della manifestazione un gruppo specializzato di giornalisti che, visitando la regione attraverso degli enopercorsi, scoprirà i tesori d'arte e storia del territorio, i suoi prodotti tipici e, naturalmente, le cantine. Le ampie ed eleganti sale della Galleria Comunale apriranno, domenica 5 novembre, al pubblico, agli appassionati di settore e a quanti desiderano approfondire la conoscenza della proposta vitivinicola regionale o più semplicemente avvicinarsi a questo mondo per la prima volta. Protagoniste indiscusse della giornata saranno le degustazioni dei pregiati vini regionali e di prodotti della gastronomia locale: dal prosciutto di San Daniele Dok Dall'Ava e dal Montasio delle Latterie Friulane alle primizie dell'Associazione per la certificazione DOP della Mela friulana. L'importante iniziativa Vino & Territorio, sostenuta anche dalla Banca di Cividale e con la collaborazione del Comune di Monfalcone, è resa possibile da un contributo finanziario erogato nell'ambito dell'"Accordo di Programma" Regione Friuli Venezia Giulia/ICE/MAP in stretta sinergia con la Camera di Commercio di Gorizia, responsabile dell'implementazione del progetto. Per informazioni: Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia, Tel. 0432.289540, Fax 0432.294021 e-mail: info@mtvfriulivg.it www.mtvfriulivg.it

Terza Edizione di Grapperie Aperte

Numerosi e preparati i visitatori di Grapperie Aperte, la manifestazione annuale dell'Istituto Nazionale Grappa, giunta alla terza edizione. Nell'occasione effettuata anche la "Prima ricerca sul turista della grappa". L'8 ottobre si è svolta la terza edizione di Grapperie Aperte, l'appuntamento annuale in cui l'Istituto Nazionale Grappa apre le porte delle distillerie associate per fare divulgazione sul distillato nazionale. Numerosi i visitatori, circa 17.000, che hanno visitato le 32 distillerie in tutta Italia, in questo momento in piena fase di produzione. Molte delle grapperie partecipanti hanno inoltre organizzato eventi collaterali: mostre fotografiche, ricette tipiche e particolari, proposte di abbinamenti. In tutte visite guidate e degustazioni per capire meglio il prodotto.

Molto soddisfatti i produttori. Cesare Mazzetti, presidente dell'Istituto Nazionale Grappa e dell'Istituto Grappa Piemonte, rileva che «il successo non è stato soltanto nell'afflusso di pubblico, numeroso tanto in Piemonte quanto in tutta Italia, ma anche nell'elevato grado di interesse che tutti i visitatori hanno dimostrato per il prodotto, la sua storia e la tecnica di distillazione. Colpisce inoltre il grado di competenza e di erudizione dimostrata da molti dei visitatori stessi». D'accordo con Mazzetti anche Maria Carla Bonollo, vicepresidente dell'Istituto, per la quale i visitatori hanno dimostrato un grande interesse all'ampliamento della conoscenza della grappa. Anche in Trentino la manifestazione ha incontrato il favore del pubblico. Beppe Bertagnoli, presidente dell'Istituto Tutela Grappa Trentina parla di «una manifestazione con un numero di visite di tutto riguardo». Sulla stessa linea anche Bonaventura Maschio, presidente dell'Istituto Grappa Veneta, che esprime soddisfazione «sia per il numero di persone che hanno visitato le distillerie che hanno aderito alla manifestazione che per l'interesse dimostrato sugli aspetti che caratterizzano le grappe di qualità e sulle problematiche legate all'assaggio delle stesse». Grapperie Aperte è stata anche l'occasione per effettuare la "Prima ricerca sul turista della grappa". Grazie ai soci dell'Istituto Nazionale Grappa è stato possibile profilare con precisione le caratteristiche sociodemografiche e i gusti dei visitatori. Questo con l'obiettivo di conoscere sempre meglio un consumatore che sta diventando sempre più attento ed esigente alla qualità del prodotto.

IL CAVATAPPI

Fare il Vino: l'Anidride Solforosa

Fra i componenti chimici più discussi e detestati dell'enologia, l'anidride solforosa è l'elemento più importante per la stabilità e la conservazione del vino

L'anidride solforosa è certamente uno dei componenti chimici più discussi e detestati in enologia. Nonostante l'uso di sostanze chimiche nella produzione del vino sia piuttosto frequente, quando si parla di chimica in enologia, l'anidride solforosa è l'elemento più frequentemente associato, come se fosse l'unico ad essere utilizzato nella produzione di vino. In realtà, l'anidride solforosa è solamente uno dei tanti elementi chimici utilizzati in enologia, certamente il più comune e il più importante. L'anidride solforosa - la quale formula chimica è SO_2 - è un gas incolore, dal tipico odore pungente e acre, irritante per gli occhi e per il tratto respiratorio. L'inalazione di questo gas può provocare l'edema polmonare e l'inalazione prolungata di forti dosi può addirittura provocare la morte. Nonostante le quantità utilizzate in enologia siano minime e ampiamente inferiori ai livelli tali da provocare questi effetti, è sempre e comunque consigliabile adottare le opportune precauzioni ed evitare il più possibile l'inalazione del gas durante il suo uso nelle diverse fasi della produzione del vino.

L'anidride solforosa è utilizzata in enologia per le sue importanti azioni antiossidanti, conservanti e antisettiche, azioni che sono indispensabili per la salute, la stabilità e la qualità del vino. Nonostante l'anidride solforosa sia fra i più detestati componenti chimici utilizzati in enologia, a tutt'oggi non si sono trovate alternative tali da offrire azioni antisettiche e conservanti altrettanto efficaci, oltre che più salutari per l'uomo. È opportuno ricordare che l'anidride solforosa è uno dei più comuni conservanti utilizzati nell'industria alimentare e delle bevande, pertanto il suo uso non è limitato solamente all'enologia e al vino. L'Unione Europea identifica e codifica gli additivi e le sostanze chimiche utilizzate nell'industria alimentare, con delle sigle numeriche precedute dalla lettera "E" e



Sali di metabisolfito di potassio

che devono essere riportate nell'elenco degli ingredienti. Le sigle comprese fra E220 ed E229 sono classificate come "solforati" - come l'anidride solforosa (E220) e il metabisolfito di potassio (E224) - tutte con proprietà conservanti, antisettiche e antiossidanti. Queste sostanze sono considerate come possibili responsabili di reazioni allergiche in soggetti sensibili e predisposti.

L'Anidride Solforosa in Enologia

L'anidride solforosa è utilizzata in enologia - come già detto - per le sue contemporanee azioni antiossidanti e antisettiche. Nonostante questi positivi effetti sul vino, è bene ricordare che il suo impiego deve essere comunque limitato, sia per gli effetti negativi sulla salute, sia per motivi organolettici. Le quantità massime consentite in enologia sono stabilite da apposite leggi in vigore in ogni paese. Per quanto concerne l'Unione Europea, i limiti massimi consentiti sono di 160mg/l per i vini rossi e di 210mg/l per i vini bianchi e rosati. Sono previste delle deroghe che consentono agli stati membri di alzare questo valore per un massimo di 40mg/l in annate sfavorevoli. Poiché l'anidride solforosa ha effetti tossici sull'organismo, l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha definito la dose massima giornaliera in 0,7mg/kg di peso corporeo, mentre la dose letale è definita in 1,5g/kg di peso corporeo. A tale proposito, è opportuno ricordare che nei soggetti predisposti e sensibili all'anidride solforosa, questa può essere motivo di emicranie così come di altri disturbi. Va inoltre ricordato che un'opportuna ossigenazione prima del consumo - operazione che può anche essere svolta facendo roteare il calice - libera circa il 30-40% dell'anidride solforosa contenuta nel vino.

L'uso razionale e intelligente dell'anidride solforosa in enologia, non è solo dettato da motivi salutistici o "etici" sul ridotto uso della chimica; il suo eccessivo uso può compromettere seriamente la qualità del vino. Quantità eccessive di anidride solforosa possono infatti conferire al vino gusti e aromi sgradevoli o favorire il suo l'intorbidimento durante la conservazione. L'anidride solforosa non è presente allo stato naturale nell'uva, tuttavia questa può essere prodotta da alcuni ceppi di lieviti naturalmente presenti nel mosto - da pochi milligrammi fino a oltre 50mg per litro - pertanto può essere considerata come un sottoprodotto naturale del vino. Anche per questo motivo è opportuno selezionare i lieviti assicurando così un migliore processo di fermentazione e limitando la produzione di elementi negativi tali da compromettere la qualità organolettica e la stabilità del vino. Grazie ai suoi effetti antiossidanti e antisettici, l'uso dell'anidride solforosa in enologia è considerato oggi indispensabile.

In enologia, l'anidride solforosa è utilizzata sin dalle primissime fasi della produzione del vino, a partire dal mosto fino all'imbottigliamento. Nell'usare l'anidride solforosa, è opportuno sapere che una parte di questo gas si combina con alcuni componenti del mosto o del vino, mentre la restante parte resta libera, cioè non combinata. Sarà proprio la parte libera a svolgere gli importanti effetti antiossidanti e antisettici: per questo motivo è indispensabile che l'anidride solforosa si combini il meno possibile. L'anidride solforosa combinata è comunque utile, poiché nel caso in cui la frazione libera si disperde - durante le operazioni di travaso, per esempio - una piccola parte di quella combinata si libera sostituendola. Va comunque

osservato che questo fenomeno è piuttosto limitato, pertanto è sempre indispensabile aggiungere anidride solforosa in tutti i casi in cui il vino viene a contatto con l'ossigeno, come nel caso di travasi, filtrazioni e imbottigliamento. La quantità di anidride solforosa libera sommata alla quantità combinata determina la quantità di anidride solforosa totale.

L'anidride solforosa è utilizzata prevalentemente nei seguenti casi:

- nel mosto per i vini bianchi, con lo scopo di evitare l'avviamento della fermentazione alcolica consentendo la decantazione delle parti solide
- prima dell'inizio della fermentazione alcolica con lo scopo di selezionare i lieviti e, nel caso dei vini rossi, per favorire una migliore estrazione del colore e dei tannini dalle bucce
- in tutte le operazioni che prevedono il contatto del vino con l'aria - come travasi, chiarificazioni, filtrazioni e imbottigliamento - evitando quindi l'ossidazione e lo sviluppo di batteri o lieviti indesiderati

Poiché la conservazione del vino rappresenta sempre un fattore critico e gli effetti conservanti dell'anidride solforosa sono svolti dalla frazione libera, un vino correttamente conservato dovrà sempre avere una certa quantità di anidride solforosa libera. L'impiego dell'anidride solforosa in enologia può essere effettuato in diverse forme. Nella produzione casalinga del vino è preferibile impiegare metabisolfito di potassio anche per la sua semplicità d'uso. Il metabisolfito di potassio è infatti venduto in forma di sali, si può facilmente pesare e può essere conservato per molto tempo in contenitori ermetici al riparo dalla luce. Il metabisolfito di potassio contiene il 55% di anidride solforosa, pertanto ogni grammo contiene 550mg di SO₂. Una volta determinata la corretta dose, il metabisolfito di potassio può essere aggiunto direttamente al mosto o al vino, provvedendo a mescolare la massa con un bastone di lunghezza tale da consentire una certa distanza dal recipiente evitando così di respirare le esalazioni che si sviluppano durante l'operazione.

Effetti dell'Anidride Solforosa

Gli effetti dell'anidride solforosa possono essere raggruppati in quattro categorie: antiossidante, stabilizzante, solvente e modificatore del gusto. Nel mosto e nel vino sono presenti diverse sostanze che tendono a ossidarsi, modificando sia l'aspetto sia il gusto. L'impiego dell'anidride solforosa previene l'ossidazione di queste sostanze e in particolare delle sostanze coloranti, dei tannini, degli aromi, dell'alcol e del ferro. I rischi dell'ossidazione durante la produzione del vino sono piuttosto alti, un processo che inizia sin dal momento in cui il grappolo è raccolto dalla vite e trasportato in cantina. Inoltre, ogni volta che si compiono delle operazioni sul vino, la possibilità di contatti con l'ossigeno è sempre molto elevata, un rischio che aumenta ulteriormente nel caso in cui il mosto o il vino è ricco di enzimi e muffe - come la *Botrytis Cinerea* - e metalli catalizzatori, come ferro e rame. Per questi motivi, l'impiego dell'anidride solforosa può limitare gli effetti dell'ossidazione, assicurando quindi una maggiore qualità e conservazione del vino.

L'azione stabilizzante e antisettica dell'anidride solforosa è molto importante e contribuisce alla migliore conservazione del vino. L'effetto stabilizzante si utilizza anche nel mosto ottenuto dalle uve bianche, poiché ritardando l'avviamento della fermentazione, consente la decantazione delle parti solide favorendo l'illimpidimento del mosto. L'anidride solforosa distrugge o blocca momentaneamente lo sviluppo dei batteri della fermentazione malolattica (generalmente evitata nei vini bianchi) e quelli che provocano malattie gravi del vino, come l'acescenza e lo spunto lattico. Importante è inoltre l'azione selettiva svolta dall'anidride solforosa nei ceppi dei lieviti naturalmente presenti nel mosto. Ogni tipo di lievito risponde a delle caratteristiche proprie e si comporta in modo diverso durante la fermentazione. Con lo scopo di assicurare una migliore e più omogenea fermentazione, l'anidride solforosa risulta utile anche in questo caso. Alcuni lieviti e molti batteri sono particolarmente sensibili agli effetti dell'anidride solforosa che svolgerà quindi un'opportuna operazione di selezione.

Alcuni ceppi di lieviti, poco attivi nella fermentazione e che producono sostanze secondarie indesiderate ai fini della qualità del vino, sono fortunatamente più sensibili agli effetti dell'anidride solforosa, mentre altri che svolgono un'azione benefica durante la fermentazione, e in particolare il *Saccharomyces Cerevisiae*, sono più resistenti. Grazie all'anidride solforosa è pertanto possibile eliminare i lieviti e i batteri indesiderati, mantenendo invece i lieviti considerati positivi ai fini della fermentazione alcolica. L'anidride solforosa svolge un effetto solvente favorendo l'estrazione di certe sostanze presenti nelle bucce dell'uva. Durante la macerazione delle bucce di uve rosse nel mosto, l'anidride solforosa favorisce il passaggio in soluzione delle sostanze coloranti e dei tannini. Per questo motivo è sempre preferibile evitare il solfitaggio delle uve bianche poiché questo porterebbe all'ingiallimento del mosto e all'arricchimento di tannini. Nei mosti di uve bianche, l'aggiunta di anidride solforosa è sempre effettuata dopo la separazione delle parti solide, cioè dopo la sgrondatura. Fra gli altri effetti solventi, l'anidride solforosa favorisce l'estrazione delle sostanze minerali e degli acidi.

L'anidride solforosa svolge anche un'azione positiva sul gusto e sugli aromi del vino. Dal punto di vista organolettico, evita l'ossidazione degli aromi, in particolare quelli fruttati tipici nei vini giovani, elimina il cosiddetto "gusto di svanito", attenua i gusti di marcio e di muffa. Per ottenere questi effetti positivi, l'anidride solforosa deve essere aggiunta quando la fermentazione alcolica è terminata completamente. Qualora si aggiunga troppo presto rispetto alla fine della fermentazione, cioè quando la temperatura del vino è ancora troppo elevata, si possono sviluppare aromi e gusti sgradevoli di anidride solforosa, di mercaptano e di uova marce. L'anidride solforosa svolge infine una blanda azione chiarificante, poiché favorisce la coagulazione delle sostanze colloidali presenti nel vino e nel mosto, favorendo quindi la spontanea precipitazione delle fecce. L'anidride solforosa, aggiunta in quantità elevate nel mosto, è utilizzata per ottenere il cosiddetto "mosto muto", cioè non fermentescibile, a causa del blocco dell'attività dei lieviti.

Nonostante gli effetti dell'anidride solforosa in enologia siano indispensabili e importanti, è comunque e sempre opportuno limitare il suo uso e impiegare le dosi minori possibili, soprattutto per limitare gli effetti nella salute dei soggetti particolarmente sensibili a questo gas. Questa precauzione è parti-

colarmente importante nella produzione di vini che richiedono dosi elevate di anidride solforica, in particolare nei vini dolci o comunque con un residuo di zuccheri elevato, vini nei quali si possono utilizzare, anche secondo i termini di legge, quantità maggiori di SO₂. In ogni caso, dopo l'aggiunta di anidride solforosa, è sempre opportuno mescolare il vino o il mosto in modo molto omogeneo, cercando di essere il più precisi possibile nella preparazione della dose: sempre e comunque il minimo indispensabile. Infine, è opportuno ricordare che è sempre preferibile aggiungere anidride solforosa il meno spesso possibile anche se a dosi più elevate. L'aggiunta frequente e ripetuta di piccole dosi determina infatti un aumento della quantità di anidride solforosa totale. Gli effetti antiossidanti e stabilizzanti nel vino e nel mosto - è bene ricordarlo - sono unicamente svolti dall'anidride solforosa libera e non da quella combinata.

NON SOLO VINO

La Patata

Originaria dell'America Meridionale, la patata è oggi diffusa in tutto il mondo ed è considerato l'ortaggio più importante della terra per l'alimentazione umana

La patata è un tubero originario dell'America Meridionale, appartenente alla famiglia delle *solanacee*, il suo nome deriva da "batata", parola usata per indicare la patata dolce. Le popolazioni sudamericane utilizzano questo tubero da più di 4000 anni, e hanno imparato a selezionarne un numero enorme di varietà, praticamente adatte a ogni clima. Diffusa in tutto il globo, oggi la patata è l'ortaggio più importante della terra per l'alimentazione umana. «Gli indiani raccolgono le *papas* e le fanno seccare bene al sole, poi le usano per fare quelle che loro chiamano *chuno*, che si conservano anche per molti giorni e a loro serve da pane e in questo regno se ne fa un grande commercio per le miniere del Potosì. Essi mangiano pure le *papas* fresche, bollite o arrostiti... Esiste un notevole commercio di *chuno* (patate essiccate) che viene convogliato verso le miniere del Potosì. Così nel 1589 Josè de Acosta descriveva le patate nel suo "Historia moral y natural de las Indias Occidentales" (Storia morale e naturale delle Indie Occidentali).

Storia della Patata

La patata è diffusa in Messico e in America meridionale da più di 4000 anni; in Europa venne introdotta dagli spagnoli nel 1570 e si diffuse in tutti i paesi, in particolare in Germania e in Austria. Nei primi anni del 1600 venne importata in Inghilterra, dove divenne ben presto il cibo principale dei poveri. Nel 1719 arrivò negli Stati Uniti attraverso l'Irlanda. La patata ha salvato intere generazioni di contadini durante le guerre che hanno tormentato l'Europa dal 1600 in poi. L'esercito di Napoleone aveva l'abitudine di incendiare le messi per ridurre alla fame le popolazioni da conquistare. I contadini furono costretti a sostituire le coltivazioni di grano con le patate, quest'ultime non bruciavano, potevano essere conservate e nascoste sotto terra, sotto la sabbia o nelle cantine, per lungo tempo, al riparo e al sicuro.



Le patate sono gli ortaggi più diffusi al mondo e i più importanti per l'alimentazione umana

La patata è stata una delle cause dell'immigrazione europea oltremare. La carestia dell'ultima metà del XIX secolo costrinse centinaia di migliaia di contadini irlandesi, tedeschi, inglesi e olandesi ridotti alla fame, a cercare condizioni di vita migliore in America. Attualmente la diffusione della patata si estende in tutto il globo e probabilmente è l'ortaggio più importante della terra. La patata viene coltivata in tutti i continenti dal 70° di latitudine nord fino ai tropici, adattandosi a climi molto diversi. Il maggior produttore di patate è la Cina che con i suoi 67 milioni di tonnellate copre il 21% della produzione mondiale.

La Pianta

In inglese *potato*, in francese *pomme de terre*, in tedesco *kartoffeln*, in spagnolo *patata*. La patata, (*Solanum tuberosum*), originaria del Messico e dell'America meridionale, è una pianta erbacea dal fusto verde, la parte commestibile è costituita dalle estremità degli stoloni sotterranei, che danno origine alla patata. Le foglie sono verde opaco, ruvide e leggermente pelose nella parte inferiore, i fiori sono bianchi o violacei, riuniti in grappoli, i frutti sono delle bacche carnose tondeggianti contenenti numerosi semi piccoli e appiattiti. La patata esige un clima temperato e terreni freschi, ricchi di humus, la moltiplicazione avviene per tuberi, possono essere interrati interi o in pezzi, a condizione che ogni pezzo abbia due gemme. Il sezionamento delle patate deve avvenire almeno otto giorni prima così da consentire al tubero di formare delle cicatrici, eliminando quindi la possibilità di infezioni.

La semina avviene durante i mesi di marzo o aprile (per le patate primaticce in dicembre), interrando i tuberi a circa 5-10 centimetri di profondità, in modo da avere 5-6 piante per metro quadrato. In agosto (per le primaticce in aprile), quando gli steli sono appassiti, si procede con la raccolta. I tuberi devono essere conservati in locali privi di luce, con una temperatura compresa fra gli 0 e gli 8° C così da evitare la germogliazione, una cantina sarebbe il luogo ideale. È buona abitudine controllare ogni tanto le patate e togliere le gemme che cominciano a svilupparsi. Le patate non vanno conservate insieme alla frutta, in particolare con le mele che accelerano il processo di germogliazione. A livello industriale, la germinazione viene

evitata utilizzando dei prodotti chimici antigermogliativi. Si deve inoltre evitare la conservazione della patata all'interno di sacchetti di plastica, poiché questo impedisce al tubero di "respirare".

Dal punto di vista culturale, a parità di superficie la patata produce un maggiore raccolto dei cereali ed è più facile da coltivare e da raccogliere. Per questo motivo la coltivazione della patata si è diffusa rapidamente in tutto il mondo. Esistono diverse varietà di patate, tuttavia possono essere classificate genericamente nelle seguenti categorie, tutte normalmente reperibili in commercio:

- **Patate a pasta gialla** - (Olandesi) il colore deriva dalla presenza di caroteni, la polpa si presenta ben compatta e sono apprezzate per la cottura al forno, per essere fritte sia a livello industriale sia a livello casalingo, e nella preparazione di insalate
- **Patate a pasta bianca** - hanno una polpa chiara, farinosa che si sgretola facilmente durante la cottura, ideali nella preparazione di gnocchi e purè. Non sono adatte per essere fritte poiché essendo asciutte assorbono troppo olio e grassi
- **Patate novelle** - sono raccolte quando la maturazione non è ancora totalmente completata e si riconoscono per la buccia sottile. L'ideale è mangiarle dopo averle bollite con la buccia. Poiché le loro qualità si deperiscono con il tempo, non sono adatte per la conservazione e vanno consumate prima possibile
- **Patate a buccia rossa** - (King Edwards) caratterizzate dalla polpa soda, sono indicate nelle cotture intense, quali al cartoccio, al forno e fritte. Il gusto delle patate a buccia rossa dipende molto dalla qualità del terreno nel quale sono coltivate
- **Patata americana** - detta anche "patata dolce" o "bata-ta", dalla buccia rossa, viola o bianca e dal tipico sapore dolciastro

La Patata in Cucina

Le patate sono utilizzate sia nell'alimentazione umana, sia in quella animale, sono inoltre una preziosa risorsa anche nell'ambito della cosmesi. Le patate a pasta gialla, compatte, sono adatte per essere lessate, arrostiti, fritte, cotte al forno e cotte al vapore. Le patate a pasta bianca e farinosa sono adatte per la preparazione di purè, pasticci, gnocchi e soufflé. Studi scientifici condotti in Grecia hanno consentito di definire la "formula" perfetta per la preparazione delle patatine fritte, uno studio che pare abbia richiesto un anno. Il risultato di questo studio suggerisce di pelare e tagliare le patate a bastoncini larghi un centimetro e lunghi quattro e si mettono poi nel forno a microonde alla massima potenza per due minuti. Scaldare quindi l'olio (che deve essere rigorosamente di origine vegetale) a una temperatura di 170° C. Friggere infine le patate per 12 minuti e 30 secondi.

La patata è caratterizzata da un alto contenuto di amido e da un discreto contenuto di proteine. È importante fare molta attenzione alle macchie verdi che si formano sulla buccia, poiché segnalano la presenza di solanina, un alcaloide tossico. La

solanina si trova sulla buccia e comunque sugli strati esterni e nei germogli. Quando si rileva la presenza di queste macchie, o quando le patate sono caratterizzate da un gusto amaro, è opportuno eliminare la zona interessata pelandole in profondità o addirittura - per maggior sicurezza - gettatele via. L'assunzione di solanina per valori superiori a 400mg è responsabile di cefalea, nausea, vomito, crampi allo stomaco e diarrea. Nelle patate il contenuto di solanina è inferiore a 100mg per chilogrammo, tuttavia è bene osservare che la cottura delle patate in acqua riduce del 40-50% il contenuto iniziale. Nonostante la presenza di solanina, è difficile intossicarsi con le patate: bisognerebbe consumare 4 chilogrammi di patate crude oppure 8 chilogrammi di patate bollite. La solanina scompare dopo una prolungata cottura a 170° C (frittura o cottura al forno).

Le proprietà nutrizionali della patata sono molto interessanti, infatti per alcune popolazioni costituisce ancora la base dell'alimentazione, sono molto ricche di vitamina C, di amido e di sostanze minerali come fosforo, ferro e magnesio. Molti credono che le patate sono molto caloriche, tuttavia questo non corrisponde al vero. Cento grammi di patate forniscono circa 80 calorie e nello stesso tempo danno senso di sazietà. Duecento grammi di patate corrispondono a circa 50 grammi di pasta o a 75 grammi di pane. Per le sue proprietà, la patata è un alimento facilmente digeribile, adatto ai diabetici, a chi è in sovrappeso, a coloro i quali soffrono di insufficienza renale, gotta e ipertensione, grazie al suo basso contenuto di sodio. Ciò che rende le patate caloriche e meno digeribili sono in realtà i condimenti, a causa dell'alta capacità di assorbire i grassi utilizzati per la cottura. A titolo di esempio, le patate bollite con aggiunta di poco sale possono sostituire il pane nella dieta, tuttavia le patate fritte, poiché tendono a impregnarsi di grassi e di olio durante la cottura, sono decisamente vietate a chi segue una dieta ipocalorica.

Centinaia di grammi di patate crude contengono: 83% di parte edibile, 78,5g di acqua, 2,1g di proteine, 1g di lipidi, 18,9g di carboidrati, 15,9g di amido, 0,4g di zuccheri solubili, 1,6g di fibra, 7mg di sodio, 570mg di potassio, 0,6mg di ferro, 10mg di calcio, 54mg di fosforo, 0,10mg di vitamina B1, 0,04mg di vitamina B2, 2,5mg di vitamina PP, 3µg di vitamina A, 15mg di vitamina C. Il modo più semplice per cucinare le patate è quello di lessarle. Ci sono due scuole di pensiero al riguardo: alcuni sostengono che le patate debbano essere lessate con la buccia, altri preferiscono toglierla. Se si preferisce lessare le patate pelate, queste vanno prima sbucciate, quindi si eliminano le ammaccature e si mettono infine a bagno in acqua salata. Si porta a ebollizione l'acqua, considerando che quantità inferiori di acqua assicurano una minore perdita di sostanze ed elementi minerali dall'ortaggio. Quando l'acqua bolle, si abbassa la fiamma e si versano le patate che si faranno cuocere per 20 minuti. Per controllare il grado di cottura è sufficiente infilare la lama di un coltello o una forchetta: se non si sentono parti dure all'interno del tubero, la patata è cotta. Se si preferisce lessare le patate con la buccia, è opportuno lavarle accuratamente prima di procedere con la cottura. Nell'acquisto delle patate si farà sempre attenzione alla buccia, che dovrà essere intatta, priva di macchie, senza germogli o spaccature.



Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Grappa di Malvasia 2001 Casa Luparia (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Malvasia di Casorzo

Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, fragola, rosa, lampone, violetta, ciclamino e pesca con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza bilanciata, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di fragola, lampone e uva. Una grappa ben fatta prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione. Alcol 42°.



Grappa Pini 1993 Zeni (Trentino, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Teroldego

Prezzo: € 31,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra intenso, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di fico secco, tabacco, liquirizia, vaniglia, prugna secca, nocciola, miele, confettura di more, confettura di amarene e cacao con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di nocciola, prugna secca e miele. Una grappa ben fatta distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria e maturata in botte. Alcol 40°.

Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
2	↘	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
3	↔	Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia)
4	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
5	↗	Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia)
6	↘	Notarpanaro 1999, Taurino (Italia)
7	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
8	↘	Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia)
9	↗	Don Antonio 2003, Morgante (Italia)
10	↘	Trento Talento Brut Riserva Methius 1998, Dorigati (Italia)
11	↗	Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia)
12	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
13	↗	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)
14	☆	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
15	☆	Sagrantino di Montefalco 2003, Antonelli (Italia)

Legenda: ↗ in salita ↘ in discesa ↔ stabile ☆ nuova entrata